



“ Une bonne entente fait aussi la qualité de notre travail ”

Hélène Deschamps (32 ans),
partenaire associée chez Bee Design

Aussitôt dit, aussitôt fait. Une équipe de collaborateurs de l'agence de communication Bee Design, située à Châtel-St-Denis (FR), s'exécute et se réunit en demi-cercle, face au cuisinier. «Commençons par le dessert. Il va me falloir quelqu'un de fort», lance-t-il. Enceinte de 7 mois, c'est la boss qui s'y colle: elle a de la force pour deux! Hélène Deschamps doit battre une masse chocolatée, en vue de façonner des fondants au Toblerone. Chacun l'observe, en silence. «Les gens sont timides au début et se prennent au jeu petit à petit. Notre rôle, c'est de les mettre à l'aise», indique Jérôme Rottmeier, qui a lancé l'Atelier cuisine il y a dix ans.

Faire tourner les spatules

Cette société vaudoise organise une centaine de cours de cuisine par an à l'intention des entreprises. Qu'elles soient petites comme Bee Design (douze salariés) ou plus grandes, à l'image de Retraites populaires, Postfinance ou Tetra Pak, elles sont toutes passées dans ce lieu. La convivialité est de mise lors de ces soirées *team-building*: «Il est essentiel que les participants passent un bon moment.» La sauce prend vite entre les graphistes, la polygraphe ou le directeur artistique. Ils se passent spatules, couteaux et autres emporte-pièces dans la bonne humeur. Un groupe prépare des chips de parmesan, un autre s'attelle à la cuisson de la pintade. «On est à fond, et vous?» «Si c'est pas bon, on ne

Chacun met la main à la pâte grâce aux consignes du cuisinier Antony Martinez (à dr.).

Entreprises

CUISINER ENTRE COLLÈGUES

♦ **Atelier** Afin de côtoyer son voisin de bureau ou son patron dans un autre cadre que celui du travail, les cours de cuisine remportent un joli succès. Reportage à Vevey. — JOËLLE CHALLANDES

La mission de l'agence Bee Design: préparer ce menu!



Les verres s'entrechoquent dans la lumière légèrement tamisée d'un vaste espace élégant et chaleureux, où grandes tables en bois côtoient plaques de cuisson et éviers. Il est 19 heures ce jeudi soir. Nous sommes à l'Atelier cuisine de Vevey, au fond d'une jolie cour intérieure du centre-ville. L'heure est à l'apéritif mais, à l'appel du chef Antony Martinez, un autre programme se met rapidement en place: «Allez vous laver les mains et enfiler un tablier. C'est vous qui réalisez le menu que vous allez déguster plus tard.»

... pourra s'en prendre qu'à nous...» Les répliques fusent, joyeusement. Des éclats de rire résonnent. «Nous avons la chance d'avoir une équipe qui s'entend vraiment bien. Cela contribue à la qualité de notre travail», estime Hélène Deschamps. Et de préciser que des sorties ainsi que des petits-déjeuners sont régulièrement organisés par l'une ou l'autre personne de l'agence afin de fédérer l'équipe au maximum.

Au sein de l'entreprise depuis deux mois, le graphiste Aurélien Bigerel (29 ans) apprécie ces initiatives: «Il y a de la complicité et des échanges humains. C'est précieux car ce n'est pas toujours le cas dans le monde professionnel», témoigne ce Français, qui a eu un coup de cœur pour la région lémanique et ses alentours après un stage effectué en Lavaux.

Des blagues en pagaille

Morgan Giesselbach (26 ans) œuvre au développement de Bee Design. En ce moment, il est aux commandes de la cuisson de dés de courge façon risotto. Ses collègues le taquent en tentant de le déconcentrer: «Chargez-le en blagues!» Le chef de cuisine intervient: «Ne les écoutez pas, remuez! Au vu de la taille de ces dés, on dirait que certains ont eu des tronçonneuses à la place des

couteaux entre les mains...» Nouveaux éclats de rires. Un quart d'heure plus tard, sa mission est accomplie. «J'apprécie cette activité. Ça fait du bien de voir ses collègues dans un autre cadre que celui du travail», se réjouit le jeune

homme. En plus d'avoir passé un bon moment, les participants ont appris des astuces culinaires et ont mangé tous les plats qu'ils ont mitonnés, accompagnés de bons vins. ●

► www.ateliercuisine.ch



Du graphisme créatif pour lequel ils œuvrent chaque jour à la courge façon risotto, il n'y a eu qu'un pas. Ici, Thomas Guérin, Morgan Giesselbach et Christelle Bapst (de g. à dr.).

«Être subtile face à une équipe»



Sibylle Heunert Doulfakar (42 ans), psy4work.ch – FSP

des tâches en utilisant une répartition des rôles adéquate, une distribution des ressources adaptée, une communication efficace et une précision réaliste des buts collectifs à atteindre.

Sous quelles formes s'effectue-t-il?

Le développement d'équipe est constitué de plusieurs étapes. Il est piloté par un modérateur compétent, neutre. La majorité des interventions se basent sur des exercices structurés, qui soumettent l'équipe à une problématique à résoudre. De cette manière, la dynamique de l'équipe est recrée afin de lui permettre de revisiter son fonctionnement et de savoir ce qui l'aide à la résolution de tâches collectives, ou au contraire la freine.

Quels ingrédients faut-il pour former une bonne équipe en entreprise?

Une équipe a deux types de tâches: répondre à sa mission professionnelle et maintenir de bonnes relations en son sein. Je pense qu'une bonne équipe se situe en équilibre entre les deux.

Une intervention peut faire du bien à une équipe, ou alors la traumatiser...

Effectivement: il faut être subtil. Une équipe existe avant et après une intervention. Il faut veiller à ne pas la casser. Quand un intervenant demande aux gens d'amener un objet fétiche de leur enfance, qu'il met un matelas au milieu de la salle avec des chaises autour et que chacun doit se coucher sur le matelas pour évoquer son objet, je dis non, cela ne se fait pas.

Être soudé, est-ce une chance en plus de gagner en efficacité?

Oui, quand on parle à la forme du «nous» et pas du «je», c'est un bon indicateur, il y a le sentiment d'appartenir à quelque chose de collectif. Mais le responsable doit nourrir son équipe avec des exigences pour qu'elle soit performante.

Quelle est votre définition du team-building?

Viser le développement d'une équipe, c'est-à-dire augmenter sa capacité de résoudre

⇒ «La danse des rôles au sein des équipes de travail», Sibylle Heunert Doulfakar, Éditions universitaires européennes



NOIX DE SAINT-JACQUES AU CRUMBLE DE BOUTEFAS

Pour 4 personnes, une recette de l'équipe de l'Atelier cuisine de Vevey.

Ingrédients

- ⇒ 12 noix de Saint-Jacques
- ⇒ 20 g de boutefas
- ⇒ 20 g de chapelure
- ⇒ 10 g de noisettes moulues
- ⇒ 2 feuilles de sauge, ciselées
- ⇒ 1 cc de thym séché
- ⇒ 1 cc de paprika
- ⇒ un peu d'huile

- ⇒ 1 noisette de beurre
- ⇒ 1 échalote, ciselée
- ⇒ 1 gousse d'ail, ciselée
- ⇒ 1,2 dl de crème
- ⇒ sel, poivre

Préparation

Retirer et mettre de côté les barbes des Saint-Jacques (la partie la plus foncée). Tailler le boutefas en brunoise et faire fondre à feu doux. Crumble: mélanger chapelure, noisettes, sauge, thym, paprika

et boutefas. Assaisonner les noix de Saint-Jacques et les faire revenir à feu vif dans un peu d'huile. Ajouter le beurre pour la coloration. Retirer et laisser refroidir. Faire revenir l'échalote, la gousse d'ail et les barbes des noix. Mouiller avec 3 cs d'eau, crémier, laisser réduire et filtrer. Assaisonner. Parsemer les Saint-Jacques de crumble et glisser au four préchauffé, fonction gril, à pleine puissance durant 30 secondes. Servir en entrée avec un peu de sauce et, par exemple, des chips de bacon.



Photos Darrin Vanselow, DR